# SEBZELİ HAMSİ PANE

Malzemeler
1 kg hamsi (kılçıkları tamamen ayıklanmış olmalı)
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Arası için;
2 adet taze yeşil soğan
1 demet maydanoz
Kızartmak için;
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1/2 su bardağı galeta unu
1/2 su bardağı çıtır pane (paketlerde hazır satılıyor)
1 çay bardağı sıvıyağ

Yapılışı
Kılçıkları ayıklanıp başları koparılmış olan hamsileri iyice yıkayıp süzgece koyun. Üzerlerine tuz ve karabiber serpip süzülmelerini bekleyin. Sıvıyağın 2 yemek kaşığı en az 24-28 santim çapındaki bir teflon tavaya koyun. Unu bir tepsiye yayın. Yumurtaları geniş bir kasede çırpın. Galeta unu ve pa-neyi karıştırıp başka bir tepsiye yayın. Diğer taraftan, ara harcını hazırlamak için; ayıklanmış soğanları incecik dilimleyin. Maydanozu da çok ince doğradıktan sonra soğanla karıştırın. Hamsilerden birini açarak avucunuzun ortasına koyun. Soğan ve maydanoz karışımından 1 tatlı kaşığı kadar alıp hamsinin ortasına koyun. Bir diğer hamsiyi derisi dışarıya bakacak şekilde avucunuzdaki hamsinin üzerine kapatıp bastırın. Bütün hamsilere aynı işlemi uygulayın. Teflon tavanın altını yakıp sıvıyağı orta ısılı ateşte kızdırın. Hazırladığınız hamsi çiftlerini önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, son olarak da çıtır paneli galeta ununa batırıp tavaya yerleştirin. Kızgın yağda arkalı önlü kızartın, (her bir yüzünü ikişer dakika kızartmanız yeterli olacaktır) tavaya her seferinde 1-2 yemek kaşığı sıvıyağ eklemeyi ve kızartmayı az sıvıyağda yapmayı ihmal etmeyin. Yanında bol salatayla servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:38944 • adı:Sebzeli Hamsi Pane • gönderen:angaralı • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:56